

A.B.

La industria alimentaria y la alta cocina se alían contra la obesidad infantil

Un 16 por ciento de los niños españoles de entre 6 y 16 años son obesos. Para evitar que la epidemia de obesidad se extienda el Ministerio de Sanidad puso en marcha la estrategia de Nutrición y Actividad Física para Prevenir la Obesidad (NAOS). Siguiendo la estela de esta iniciativa, la Cátedra Ferrán Adrià de Cultura Gastronómica de la Universidad Camilo José Cela, con la colaboración de Nestlé, van a distribuir material educativo para fomentar los buenos hábitos de la alimentación entre los niños y jóvenes.

Los contenidos serán elaborados por la Cátedra Ferrán Adrià y estarán dirigidos a escolares de entre 6 y 17 años. La información contenida en el proyecto cuenta con la colaboración de la Fundación Española de Nutrición y la Academia Española de Gastronomía.

"No se pueden cambiar los hábitos de alimentación en un solo día", ha dicho María Neira, presidenta de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria, que afirma que "la mejora de la dieta no sólo debe comprometer a las autoridades sanitarias, sino también a la industria de la alimentación y la universidad".

Para niños

Para Rafael Cortés Elvira, rector de la Universidad Camilo José Cela, es importante que los conocimientos de nutrición lleguen a la población, y más a los niños. "El mejor momento para intervenir es en la etapa de aprendizaje".

Se espera que el material elaborado para la difusión en las escuelas esté preparado para el inicio del curso 2006. Los consejos no sólo se centrarán en la capacidad nutricional de los alimentos, sino que intentarán mejorar también el menú de los comedores escolares.

Más tiempo para comer

"Hay que dedicar más tiempo a comer mejor", ha dicho Ferrán Adrià en la presentación del programa de educación alimentaria. Aunque los contenidos van dirigidos a los niños, no hay que quedarse ahí. "La nueva cocina en casa debe llegar a los padres y a las madres. Este modo de preparar los alimentos tiene que adaptarse a los nuevos estilos de vida. Hay que acomodar la buena alimentación a la realidad".

Adrià quiere que la elaboración de los materiales educativos sea pragmática: "No hay que ser dogmático. Se deben ofrecer opciones para alimentarse mejor. Los padres deben enseñar a un niño a comer bien, aunque pueden recibir apoyo de los pediatras y de los cocineros".